Rosół z roladkami



DANUTA16

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ćwiartka kurczaka	30 dkg
50 dkg wołowiny	
15 dkg cieleciny	
5 dkg wątróbki	
mąka	1/2 szklanki
woda	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę zmiksować z wodą i jajkiem, olejemsolą i natką pietruszki, usmażyć naleśniki, ciepłe ścisło zwinąć i pokroić w paski ok. 1 cm. Wszystkie mięsa zalać 2 litrami zimnej wody i gotować około godziny na wolnym ogniu. Zebrać szumowinę. Wątróbkępokroić w kostkę, pokrojone warzywa i cebulę zrumienic na maśle dodac do rosołu. Przyprawić, gotować pół godziny i przecedzić. Naleśnikowe roladki zalać goracym rosołem.